



FINCA ANTIGUA

Finca Antigua Cabernet Sauvignon 2017



VIÑEDO: Las Mateas (115 has)

VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon

D.O.: La Mancha

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol

ACIDEZ TOTAL: 5.6 g/l. Tártrica.

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: mayo 2019

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días.

ENVEJECIMIENTO: 10 meses en barrica de roble americano.

INFORME COSECHA

Ha sido la añada mas seca y cálida que recordamos. Y la vendimia mas temprana de nuestra historia. El resultado final, una cosecha muy mermada y vinos más mediterráneos de lo que nos tiene acostumbrados esta finca. Vinos muy elegantes, de perfil tánico fino, acidez media y de una estructura fenólica media.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Limpio y brillante con intensidad alta. De color picota e irisaciones azuladas. La lágrima es abundante y teñida.

Nariz:

Muy varietal en nariz, con recuerdos balsámicos, minerales propios de la variedad pero con el sello de los Finca Antigua, las notas lácteas, de sotobosque y denotando la frescura que obtenemos gracias a la altitud de la finca.

Gusto:

Ataque robusto con gran estructura en su inicio y desarrollo de volumen de sensación horizontal y vertical. Cierta tanino de uva que le dota de corpulencia y sobretodo gran frescura que limpia la boca. La madera en un segundo plano pero con postgusto largo y duradero.

Maridaje:

Quesos curados de oveja y cabra. Marida bien con carnes rojas y de cordero. Ideal para acompañar platos de caza mayor como el ciervo, el rebeco o el jabalí estofado.



@fincaantigua



/fincaantigua

www.fincaantigua.com

www.entrevinosypagos.com